Bedienungsanleitung „Classika“

Liebe Kundin, lieber Kunde

Mit der ECM „**Classika“** haben Sie eine Espresso-Kaffeemaschine der absoluten Spitzenklasse erworben.

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine und vor allem natürlich an der Zubereitung perfekter Espresso und Cappuccino.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit uns Kontakt aufzunehmen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

ECM
Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg

Telefon +49 (0) 6223 - 9255- 15
Telefax +49 (0) 6223 - 9255- 25
Email info@ecm.de
Internet www.ecm.de

Stand 05-2007
Technische Änderungen vorbehalten

Inhaltsverzeichnis

1. Lieferumfang Seite 3
2. Gerätebeschreibung Seite 3
3. Technische Daten Seite 3
4. Sicherheitshinweise Seite 3
5. Geräteteile Seite 4
6. Erstinbetriebnahme Seite 4
7. Täglicher Gebrauch Seite 4
8. Zubereitung von Kaffee Seite 5
9. Heisswasserentnahme Seite 5
10. Dampfentnahme Seite 5
11. Reinigung der Maschine Seite 6
12. Vorbeugende Entkalkung Seite 6
13. Erläuterung einiger Begriffe Seite 7
14. Konformität Seite 7
15. Entsorgung Seite 7
16. Ratschläge, Problemlösungen Seite 8
17. Kleine technische Servicearbeiten Seite 10
18. Empfohlenes Zubehör Seite 11

1. Lieferumfang

1 Filterträger mit 1 Auslauf	1 Eintassensieb	1 Blindsieb	1 Meßlöffel	1 Bedienungsanleitung
1 Filterträger mit 2 Ausläufen	1 Zweitassensieb	1 Reinigungspinsel	1 Stopfer	

2. Gerätebeschreibung

1. Tassenablageblech, abnehmbar
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablageblech)
3. Griff Dampfventil mit Dampfrohr -Wasserrohr
4. Brühgruppe
5. Brühgruppen-Bedienhebel

6. Pumpendruckmanometer
7. Filterträger
8. Wasserauffangschale
9. Kaffeeauslauf
10. Ein- und Ausschalter
11. Kontroll-Lampe Ein/Aus grün und Wassermangel im Frischwasserbehälter
12. Schalter Pumpe/Heißwasser
13. Kontroll-Lampe Heizung orange
14. Schalter Dampf
15. Kontroll-Lampe Dampf orange

3. Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1500 W
Wasserbehälter:	ca. 2,8 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 250 mm x 427 mm x 393 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 250 mm x 555 mm x 393 mm
Gewicht:	18,5 Kg

4. Wichtige Sicherheitshinweise

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem Fachhändler oder unserem Zentralkundendienst in Verbindung zu setzten.

Das Gerät darf nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedient werden. Es gehört nicht in Kinderhände.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.
Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschliesslich von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden.
Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.
Autorisierte Service-Stellen ausserhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

Die Maschine
- bitte nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit nassen Händen bedienen.
- nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- muss auf einer stabilen und waagerechten Fläche stehen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten, sind die Gerätefüße einzeln in der Höhe verstellbar.
- keinesfalls auf heiße Flächen stellen.

Vor der Inbetriebnahme kontrollieren Sie bitte, ob die Netzspannung mit der Gerätespannung auf dem Typenschild am Frontblech (unter der Wasserauffangschale) übereinstimmt.
Die Maschine darf **nicht** mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betrieben werden. Das Gerät nicht ohne Wasser betreiben.

Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter / Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Setzten Sie sich **vor** einer solchen Maßnahme mit unserem Zentralkundendienst in Verbindung. Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Seite 7) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.
Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschliesslich durch den ECM-Zentralkundendienst zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.
Die **Classika** darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

5. Geräteteile

Vorsicht: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden (Verletzungsgefahr):

- Die Kaffeebrühgruppe (1) und der Vorbrühzylinder (2)
- Die nicht isolierten Teile des Gruppen-Bedienhebels (3)
- Das Dampfrohr/Wasserrohr (4)
- Die nicht isolierten Teile des Siebträgers (5)
- Die nicht isolierten Teile im Bereich des Drehknopfes für Dampf- und Wasserentnahme (6)
- Das Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

6. Erste Inbetriebnahme der Maschine

Vor der Inbetriebnahme überprüfen Sie bitte, dass

- der Brühgruppen-Bedienhebel ganz nach unten in die Senkrechte gestellt ist.
- das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen ist
- alle Schalter auf „0“ stehen **bzw. nach oben zeigen**
- der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.
- **Wichtig: Punkt 3 bei der Erstinbetriebnahme**

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:

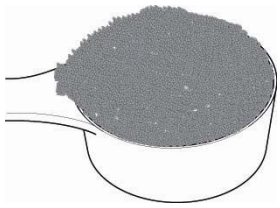
1. Dann den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
2. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Ein- und Ausschalter auf “1” stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
3. Halten Sie ein Gefäß (z.B. Milchkännchen) unter das Dampf-/ bzw Heißwasserventil. **Das Dampfventil gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und den Schalter Pumpe/Heißwasser nach unten stellen. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Bei der Erstinbetriebnahme kann es etwas länger dauern, bis Wasser aus dem Dampfhahn herausläuft. Lassen Sie etwa 600 ml Wasser herauslaufen. Dadurch wird der Kessel gespühlt und mit Frischwasser gefüllt. Bei dem täglichen Gebrauch würden Sie somit den Kesselinhalt erneuern.** Schalten Sie den Schalter Pumpe/Heißwasser aus (Stellung nach oben) und drehen Sie das Dampf-/Heißwasserventil wieder zu.
4. Entnehmen Sie nun Wasser über die Brühgruppe in dem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel waagerecht nach oben stellen.
5. Das Gerät heizt nun auf, die Kontroll-lampe Heizung (orange) leuchtet.
6. Wenn die optimale Temperatur von ca. 110-120 C im Kessel erreicht ist, schaltet sich die Heizung automatisch ab und die Kontroll-Lampe Heizung erlischt. Das Pumpendruckmanometer kann in der Aufheizphase ausschlagen, dies ist allerdings nicht von Bedeutung.
7. Spannen Sie nun den leeren Filterträger in die Brühgruppe ein damit Sieb und Filterträger vorgewärmt werden. Sie können diesen Prozess beschleunigen in dem Sie Wasser über die Brühgruppe entnehmen.
8. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser benötigt wird, muss der Wasserbehälter anschliessend wieder mit Wasser befüllt werden.
9. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuß kann beginnen.

7. Täglicher Gebrauch

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
2. **Kontollieren Sie, dass sich alle Schalter in der oberen Stellung befinden und das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist.**
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Ein- und Ausschalter auf “1”).
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 10 Minuten. Dabei kann der Pumpendruck-manometer ausschlagen, dies ist aber Bedeutungslos.
5. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
6. Vor der ersten Kaffee-Zubereitung kurz den Brühgruppen-Bedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

8. Zubereitung von Kaffee z.B. Espresso oder Café Crème



Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.

Befüllen Sie das jeweilige Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso bzw. Café Crème. **Ein gestrichener Messlöffel (ca. 7 g) pro Tasse. Bitte überfüllen Sie den Meßlöffel nicht, wie abgebildet!**

Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Stopfer etwas an (nicht zu stark). Den Siebträger fest in die Gruppe einsetzen.

Mit dem Anpressen des Kaffeemehls können Sie variieren: bei einer groben Mahlung fester und bei einer feinen Mahlung schwächer anpressen.

Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).

Jetzt stellen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nach oben und die Kaffeezubereitung beginnt. Der Pumpendruckmanometer zeigt ca 11-13 bar an. Der Überdruck wird während der Kaffeezubereitung in den Wasserbehälter zurück geleitet. Wenn die Tasse gefüllt ist, muss der Brühgruppen-Bedienhebel wieder nach unten gestellt werden.

Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck / Restwasser in die Wasserauffangschale.

Wird der Brühgruppen-Bedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Siebhalters aus der Kaffee- Brühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.

9. Heißwasserentnahme

Halten Sie ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Dampfrohr/Wasserrohr. Jetzt können Sie bei betätigen des Schalters Pumpe/Heißwasser über das Dampf-/Heißwasserventil Heißwasser entnehmen.

10. Dampfentnahme

Die **Classika** ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da sonst kein Milchschaum mehr möglich ist. Wenn Sie Cappuccino oder Michkaffee zubereiten möchten, Brühen Sie erst den Kaffee und dann schalten Sie die Maschine **anschließend** auf Dampferzeugung um.
Zur druckvollen Dampfentnahme muß das Wasser im Kessel weit über 100 C erhitzt werden.

Wichtig: Schalten Sie den Schalter Dampf ein. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber Bedeutungslos. Öffnen Sie den Dampfhahn für ca. 5 Sekunden, **damit das Kesselvolumen sinkt und somit ein größeres Dampfvolumen entstehen kann. Wiederholen Sie diesen Vorgang 2 mal mit Zeitinterwallen von ca. 20 Sekunden**. Tauchen Sie die Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit ein. Jetzt den Dampfhahn wieder öffnen. Die Flüssigkeit erwärmen und / oder aufschäumen. Halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt (Verletzungsgefahr).

Hinweis: Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen, kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.
Die Dampfdüse und das Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsrückstände sofort beseitigt werden und nicht verhärten.
Achtung: Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden (Verletzungsgefahr).

Wichtig: Nach dem Milchaufschäumen müssen Sie den Kessel mit Wasser neu befüllen. Drehen Sie das Dampf-/Heißwasserventil gegen den Uhrzeigersinn leicht auf und stellen Sie dann den Schalter Pumpe/Heißwasser nach unten. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Sie sollten einen großen Behälter verwenden in welchen Sie den Dampf und das Heißwasser ablassen (vorsicht vor Spritzern: Verletzungsgefahr). Entnehmen Sie

solange Dampf und Heißwasser, bis Sie einen Wasserstrahl erkennen können.Danach drehen Sie das Ventil zu und schalten den Schalter Pumpe/Heißwasser wieder aus.

Somit haben Sie die Temperatur im Kessel gesenkt und Sie können wieder mit der Kaffeezubereitung beginnen.

11. Reinigung der Maschine

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

Wichtig: Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter auf "0"), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten).

Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale, Meßlöffel und Stopfer täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel reinigen.

Das Duschensieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe mit einem harten Pinsel (im Lieferumfang enthalten) von sichtbarer Verschmutzung säubern, ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis: Säuberung des Außengehäuses bei abgeschalteter und kalter Maschine. Bitte verwenden Sie ein weiches angefeuchtetes Tuch. Auf keinen Fall Scheuermittel einsetzen!

Entleerung der Wasserauffangschale: Bitte die Wasseraufangschale rechtzeitig entleeren. nicht warten bis diese randvoll ist.

Reinigung und Entfettung der Brühgruppe:
Gruppenreiniger in Pulver- oder Tablettenform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe ist bei uns erhältlich. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferunfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit ½ Beutel Gruppenreinigungspulver (bzw. legen eine Tablette ein).
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte.
7. Nach ca. 20 sekunden den Hebel ganz nach unten drücken, so wird aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschliessend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel für ca. 1 Minute, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.

12. Vorbeugende Entkalkung

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken, um teure Reparaturen zu vermeiden. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, welche kein Metall angreifen. Sie können ein perfekt auf die Maschine abgestimmtes Entkalkungsmittel in Pulverform bei uns beziehen. Einfach den Wasserbehälter mit Frischwasser befüllen und zwei Beutel unseres Entkalkungspulvers darin auflösen. Bitte wie folgt vorgehen:

1. Entkalkungsmittel nach Vorschrift (siehe oben) mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben. Gerät einschalten.
2. Entnehmen Sie über das Dampfrohr/Heißwasserrohr und Brühgruppe mindestens 1000 ml Wasser, damit der Kesselinhalt mit dem Entkalkungsmittel befüllt wird. Lassen Sie anschließend die Maschine kurz Aufheizen.
3. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Brühgruppen-Bedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird die Gruppe und das Expansionsventil entkalkt.
4. Anschließend das Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
5. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Brühgruppen-Bedienhebels durch die Gruppe und dann auch über das Dampf-/Heißwasserventil (Betätigung des Schalters Pumpe/Heißwasser) laufen lassen.
6. Nun das Gerät ausschalten, den Wassertank entnehmen und Reinigen und mit Frischwasser befüllen.
7. Gerät einschalten und ca 1000 ml Wasser über die Gruppe und Dampf-/Heißwasserventil (Schalter Pumpe/Heißwasser) entnehmen.
8. Diesen Vorgang sollten Sie ca 4-mal durchführen um sicher zu stellen das kein Entkalkungsmittel im Kessel zurück bleibt.
9. Brühgruppen-Bedienhebel drei mal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil gespült. Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.

Wichtig: Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde. In einem solchen Fall wenden sie sich bitte an unseren Zentralkundendienst, damit eine fachgerechte Entkalkung mit eventuell notwendiger Teildemontage von Kessel und Verrohrung durchgeführt wird.
Personen oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie.
Reparatur-Einsendungen an unseren Zentralkundendienst werden ausschliesslich nach vorhergehender technischer Beratung und schriftlicher Bestätigung angenommen. Bitte keine losen Teile wie z. B. Filterträger und Wasserauffangschale beilegen.

13. Erläuterung einiger Begriffe

Espresso

Das typische italienische „Nationalgetränk“ wird in einer kleinen Tasse genossen.
Flüssigkeitsmenge um die 25/30 ml, voller “Körper”und ein delikates Aroma. Obenauf eine schöne “Crema”, auf der der Zucker ein wenig liegt, bevor er durchsinkt. Die Crema sollte sich danach wieder schliessen.
Bei der „Crema“ handelt es sich keinesfalls um Schaum, sondern um feinste Kaffeeöle und Aromastoffe, die sich durch das Espresso-Brühverfahren konzentriert an der Oberfläche sammeln.
Kurze Brühzeit (ca. 20 - 25 Sekunden), beste Extraktion des Kaffees (durch konstanten Druck) und die richtige Temperatur sorgen für ein perfektes Ergebnis in der Tasse.

Café Crème

Oft auch als “Schümlikaffee” bezeichnet. Wird aus Kaffeetassen getrunken. Flüssigkeitsmenge ca. 125 ml in der Tasse. Auch hier gilt: viel Aroma, Körper und Crema (die beim Café Crème in der Regel etwas dünner und heller als bei Espresso ist).
Und wie beim Espresso wird jede Tasse jeweils frisch zubereitet.
Die Zubereitungszeit eines Café Crème hängt vom Mahlgrad des Kaffees ab. (In der Regel ca. 35 Sekunden)

Cappuccino

Italien pur. Wird in einer großen Tasse aus einer Portion Espresso zubereitet, die mit geschäumter Milch auf ca. 125 ml Gesamtflüssigkeitsmenge aufgegossen wird. Die genaue Zubereitung und das Aufschäumen der Milch, siehe Seite 10.

14. Konformität

CE Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine:	98/37/CE
Niederspannung:	73/23/CEE, 93/68/CEE
EMC:	89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
PED:	97/23/CE
EN-Normen:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 o EN 60335-2-75 , EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

15. Entsorgung der Maschine

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EC
und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetzes (ElektroG) registriert.

16. Ratschläge und einige Problemlösungen

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen Kaffeemehl fester anpressen
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee nehmen
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge nehmen: 7 g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen Kaffeemehl nur leicht anpressen
	Zuviel Kaffeemehl	7 g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	7 g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht korrekt mit der verwendeten Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber es rührt sich nichts	Wassermangel im Wassertank	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt	Gerät aus- und einschalten Prüfen, ob der Kontakt unterhalb des Wassertanks betätigt wird.
	Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt	Den Frischwasserbehälter richtig einsetzen

Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt, wir empfehlen ..

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen. (genaue Anleitung Seite 7) Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. ca 500ml Wasser über die Brühgruppe und ca 500ml über das Dampfrohr/Wasserrohr zu entnehmen.

Zubereitung von Cappuccino

Hier gilt: “Übung macht den Meister”. Bei Cappuccino ein wahres Wort!
Cappuccino setzt sich in der Regel aus einer Portion Espresso (sprich: 25/30 ml Kaffee) und ca. 100 ml aufgeschäumter Milch zusammen.

Wie schäumt man die Milch am besten? Welche Milch schäumt am besten? Welches Kännchen ist am geeignetsten? Welcher Schaum ist eigentlich der beste? Oder…

Ratschläge, zur richtigen Milchaufschäumung

- Kontrollieren Sie das Verfalldatum der Milch
- Verwenden Sie, wenn möglich, frische kalte Milch mit 3,5 % Fettgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmäler und höher.
- Öffnen Sie den Dampfhahn für ca. 5 Sekunden, siehe **Punkt 10.**
- Halten Sie den nicht ganz bis zur Hälfte mit Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt langsam den Dampfhahn aufdrehen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Milchsog im Krug. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Jetzt aufpassen. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfhahn wieder zudrehen.
- Denken Sie daran: Milchproteine “schäumen” bis ca. 77°C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.
- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Krug (zwischenzeitlich kühl aufbewahren) im nachhinein wieder aufschäumen.
- Ein kleiner Ratschlag: wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

Arbeitsschritte, um einen Cappuccino zuzubereiten:

1. Eine Portion Espresso in einer Cappuccino-Tasse zubereiten.
2. In einem getrennten Behälter Milch aufschäumen.
3. Den Espresso mit der aufgeschäumten Milch bis zum Tassenrand aufgießen. Darauf achten, daß die geschäumte Milch nicht in die Tasse gegossen wird, sondern vielmehr auf den Espresso **geschüttelt** wird. Notfalls kann man den Milchschaum auch mit einem Löffel auf den Kaffee “ziehen” (aus den Milchkrug in die Tasse “schaufeln”).

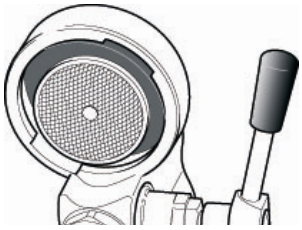
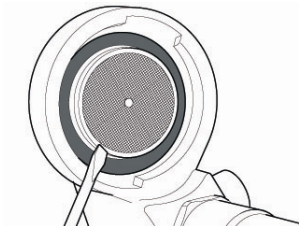
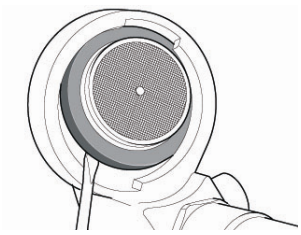
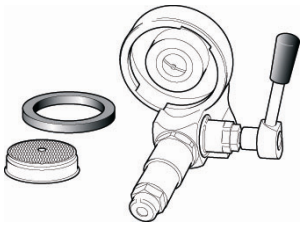
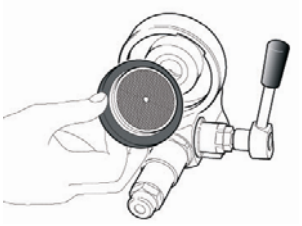
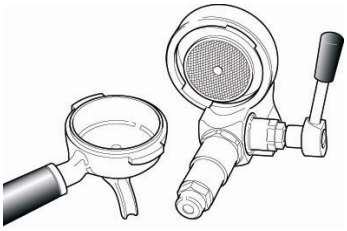
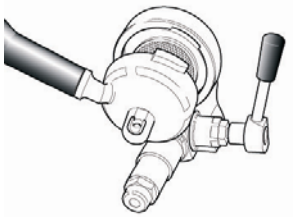
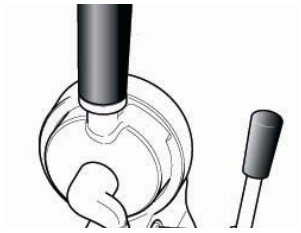
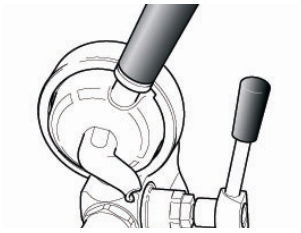
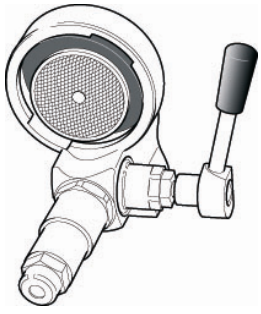
17. Kleine technische Servicearbeiten

(Bitte wenden Sie sich bei Fragen an den ECM-Zentralkundendienst)

Austausch der Gruppendichtung (Gruppendichtung und Duschensieb sind gleichzeitig auszuwechseln)

1. Maschine abschalten (den Metall-Kippschalter auf "0" stellen) und den Netzstecker ziehen.
2. Dampfhahn aufdrehen und den Dampf ablassen. Anschließend zudrehen.
3. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Im folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt (Siehe Abbildungen):

1. Brühgruppe zu Beginn 	2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln 	3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehebelt 
4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen 	5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die angefaste Seite der Gruppen-dichtung nach oben zu Brühguppe) 	6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen 
7. Mit der Hand das Duschensieb mit der Dichtung einsetzen 	8. Filterträger ohne Sieb nehmen 	9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt 
10. Solange hebeln, bis Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt 	11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden 	12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit 

7. Die Maschine wieder, wie auf Seite 5 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft
Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.
Achtung: die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!
Die Düse anschließend wieder anschrauben.

18. Empfohlenes Zubehör

- Reinigungspinsel zum Reinigen der Brühgruppe von Kaffeeresten (im Lieferumfang enthalten)
- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungssmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb (bei uns erhältlich)
- Entkalkungspulver zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine (bei uns erhältlich)

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man ausser dem richtigen Kaffee eine gute Espressomaschine und Mühle. Mit unseren professionellen Espressomaschinen und Mühlen haben Sie die beste Voraussetzung, dieses Ergebnis zu erzielen. Mit der Kaffee-Sudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.

Mühle Casa

Mühle Casa-Speciale

Kaffee-Sudschublade

Original italienische Tassen aus dickwandigem Hartporzellan Serie „Verona“

Caffè Latte

Cappuccino

Espresso Doppio

Espresso

Tamper in Edelstahl poliert oder Edelstahl satiniert, mit planer oder konvexer Unterseite

Filterträger „Gran Crema “ mit 21g-Siebeinsatz, perfekt für Schümli-Kaffee

ESPRESSO COFFEE MACHINES
ECM
MANUFACTURE
HEIDELBERG · GERMANY